



Pressemitteilung

29.09.2020

Das „A.V.R.“ für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

AVR Kommunal informiert im Rahmen des „Internationalen Tages gegen Lebensmittelverschwendung“

Wir Deutschen schmeißen jährlich bis zu zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel weg. Heute, am 29. September 2020, findet der erste internationale Tag des Bewusstseins für Nahrungsmittelverlust und -verschwendung statt – kurz: „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“. Ein paar einfach umzusetzende Tipps und Tricks bietet das „A.V.R.“ für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

A wie Ablaufdatum: Vorsicht, Verwechslungsgefahr! Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum meint das Ablaufdatum (auch Verbrauchsdatum genannt) tatsächlich den Tag, an dem man ein Produkt spätestens verbraucht haben sollte. Lebensmittel können bis zu diesem Datum gegessen werden, wenn sie bei der angegebenen Temperatur aufbewahrt werden. Ein Ablaufdatum findet man bei leicht verderblichen Produkten wie Fisch, Fleisch oder bereits fertig geschnittenem Salat. Daher sollte immer nur so viel eingekauft werden, wie im vorgegebenen Zeitraum auch wirklich verzehrt werden kann. Wenn das Gekaufte ohnehin für denselben oder kommenden Tag vorgesehen ist, lieber mal bewusst zu den Produkten mit kurzem Mindesthaltbarkeits- oder Ablaufdatum greifen.

V wie Verpackungen vermeiden: „Zero Waste“ lautet hier das vielzitierte Stichwort. Am besten ist es natürlich, schon beim Einkauf so wenig wie möglich, noch besser gar keinen Abfall zu produzieren. Kaufen Sie Lebensmittel, die nicht doppelt und dreifach verpackt sind, wenn Sie diese auch unverpackt kaufen können und transportieren Sie sie in Stofftaschen, Körben oder Rucksäcken. Niemand braucht Plastiktüten, beispielsweise für Obst und Gemüse, das durch die natürliche Schale bereits bestens verpackt und geschützt ist. Oder Sie bringen Ihre Verpackung gleich selber mit. Oft gibt es die Möglichkeit, verschiedene Produkte im eigenen Mehrweg-Behälter zu kaufen, wie z.B. Reis und Nudeln, Eier, Milchprodukte, Wurst, Süßwaren, Kräuter oder auch Kaffee.

R wie Reste verwerten: Oft können aus Essensresten noch neue, leckere Gerichte gezaubert werden. Aus etwas Reis und einem Steak wird am nächsten Tag eine leckere Reispfanne. Die übrig gebliebene Tomatensuppe kann als Grundlage für die Bolognese am Folgetag dienen. Zwei Kartoffeln, eine halbe Schüssel Nudelsalat und drei Scheiben Käse sind übrig? Warum nicht einfach eine „Reste-Party“ veranstalten? Beim gemeinsamen Kochen mit Freunden können alle ihre Reste mitbringen und kreative Menüs kreieren. So müssen Sie Reste nicht wegwerfen. Und auch wer lieber essen geht, anstatt selbst zu kochen, kann für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sorgen. Am Ende des Restaurantbesuchs ist der Teller noch halb voll – warum die Portion nicht mit nach Hause nehmen? Am besten ein eigenes Behältnis mitbringen und die Reste am Folgetag genießen.



Natürlich gibt es noch jede Menge weitere nützliche Tipps für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, wie die richtige Lagerung, Foodsharing-Angebote oder das simple Verfassen einer Einkaufsliste, um wirklich nur das einzukaufen, was wir auch benötigen. Über allem stehen Regionalität und Saisonalität, denn auch der Transport von etlichen Tonnen an Lebensmitteln um die halbe Welt geht mit der Verschwendung von Lebensmitteln einher. Weitere Informationen und auch leckere Rezepte zur Resteverwertung gibt es z.B. online unter www.zugutfuerdietonne.de.

Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland pro Jahr im Müll. Mit 52 Prozent entsteht der Großteil der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten. Etwa 75 Kilogramm werden pro Person und Jahr in deutschen Privathaushalten weggeworfen. Bis 2030 will die Bundesregierung die Lebensmittelverschwendung halbieren. Wenn wir jedoch so weitermachen, wird das nichts.

Ihre AnsprechpartnerInnen für die Presse

Jasmin Mendel Telefon 07261 / 931-117
Angelika Kerner Telefon 07261 / 931-114
Nina Walter Telefon 07261 / 931-134
Tim Heringer Telefon 07261 / 931-119

AVR Kommunal AöR, Dietmar-Hopp-Str. 8, 74889 Sinsheim

www.avr-kommunal.de

presse@avr-kommunal.de